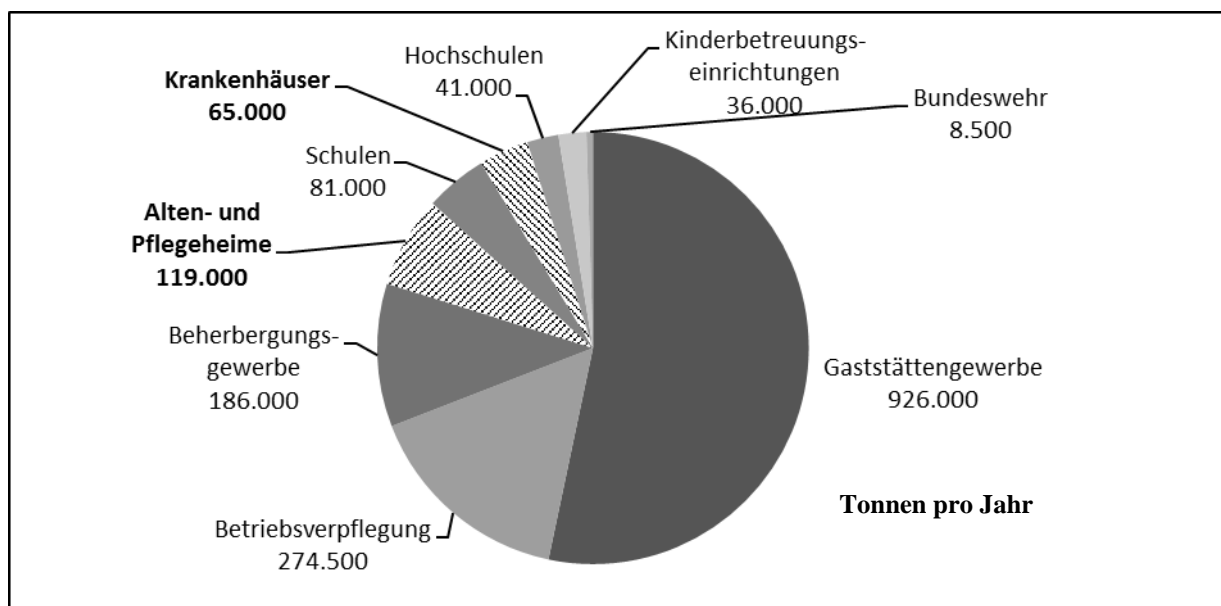
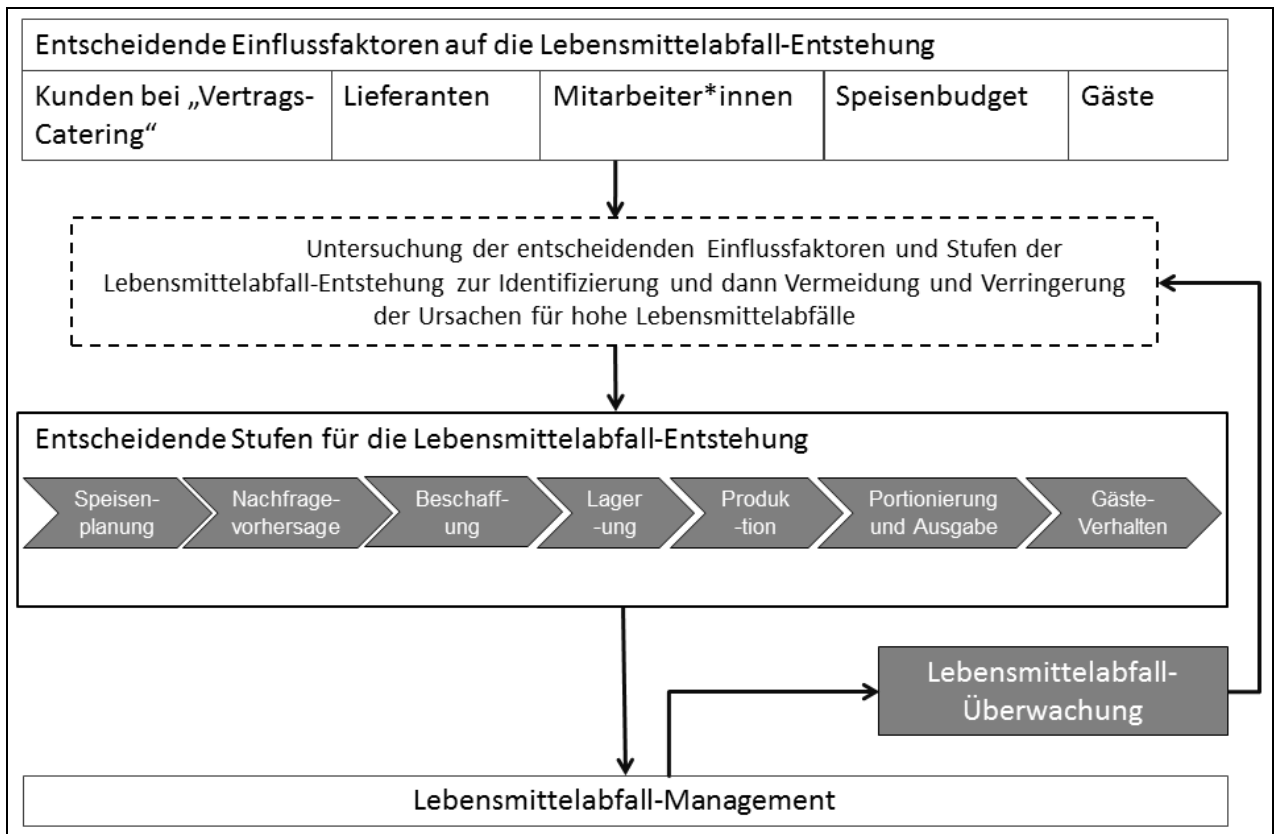


**Ausgabe 3/2018: Thema: „Wie Sie Lebensmittelabfall vermeiden“  
von Christine Göbel**

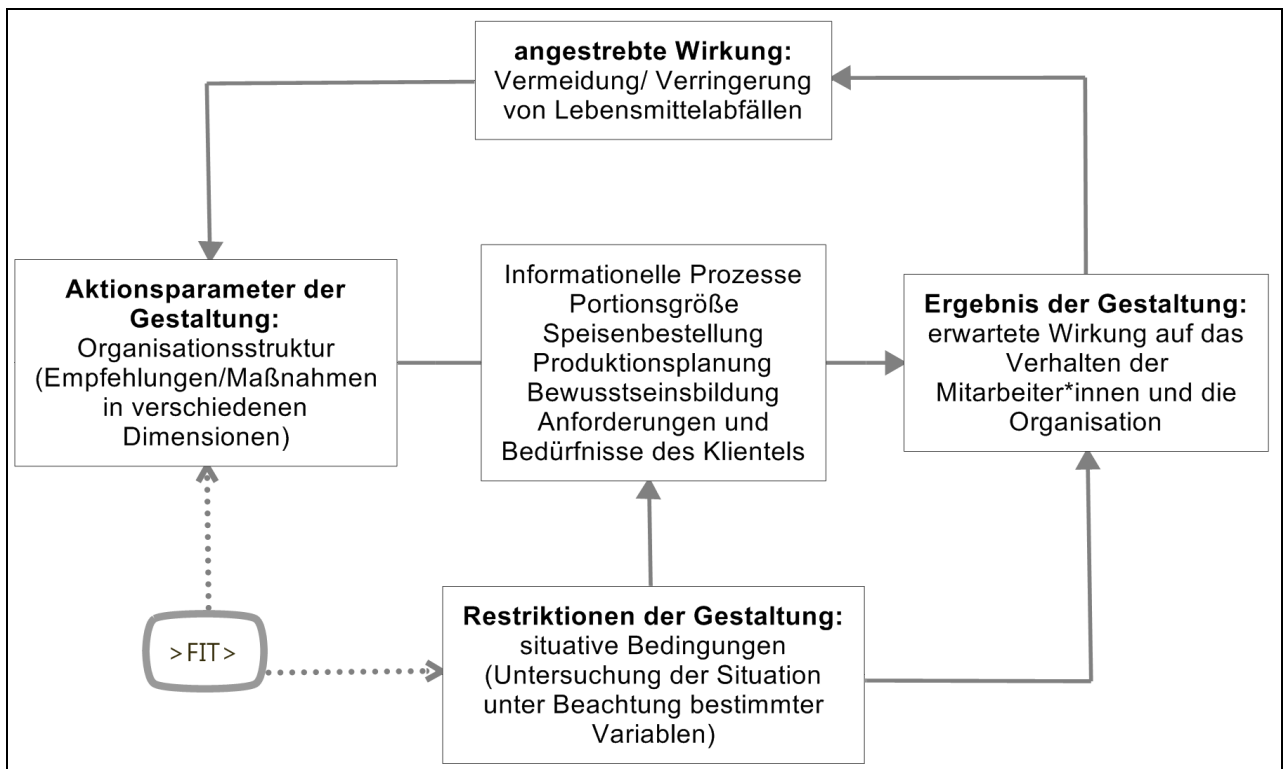
Zusatzmaterial zum Beitrag: Grafiken mit Quellenangaben



Lebensmittelabfälle verschiedener Betriebe der Außer-Haus-Gastronomie in Tonnen pro Jahr  
- orientierende Zusammensetzung (in Anlehnung an Kranert et al. 2012b, S. 89)



**Feedback-Schleife der Lebensmittelabfall-Überwachung (Waste monitoring feedback loop) (in Anlehnung an WRAP - Waste & Resources Action Programme und Hollins 2013, S. 28)**



**Parameter der Organisationsgestaltung: Kernaspekte der Lebensmittelabfall-Entstehung in Care-Einrichtungen (mittlerer Kasten), die eine Anpassung („FIT“) zwischen der Organisationsstruk-**

tur und verschiedenen Situationen erfordern, damit sich die Organisationsmitglieder so verhalten, dass weniger Lebensmittelabfälle entstehen (in Anlehnung an den handlungsorientierten, situativen Ansatz der Organisationstheorien nach Kieser und Kubicek 1992, S. 60 f.).

## Literatur

**Kieser, A.; Kubicek, H. (1992):** Organisation. 3. Aufl. Berlin: De Gruyter.

**Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schuller, H.; Leverenz, D.; Kölbing, A. et al. (2012b):** Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Hg. v. Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft und Universität für Bodenkultur Wien, WAU, Institut für Abfallwirtschaft, (ABF-BOKU). Stuttgart. Online verfügbar unter: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaelle\\_Langfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Langfassung.pdf?__blob=publicationFile), zuletzt geprüft 10.12.2017.

**WRAP - Waste & Resources Action Programme; Hollins, O. (2013):** Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector. Online verfügbar unter <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Overview%20of%20Waste%20in%20the%20UK%20Hospitality%20and%20Food%20Service%20Sector%20FINAL.pdf>, zuletzt geprüft am 29.11.2017.